NAJLEPŠÍ GRANATÍR OD HUGA.

Vyskúšajte môj variant tohto známeho jedla!
Malá, ale významná zmena v recepte zmení váš život od základov.
A teraz vážne!! Len jedna prísada, ktorou je "kyslá smotana" a granatír zmeníte na luxusnú lahôdku.

Budete potrebovať: (4 osoby)
Zemiaky (4 väčšie)
Cestoviny (typu fliačky) 250 gramov
1 malú kyslú smotanu
soľ, červenú mletú papriku
trochu oleja
trochu masla
slaninu
1 cibuľu

Postup:
Uvarte na drobno nakrájané, očistené zemiaky v slanej vode. Po uvarení odstráňte vodu, pozor nie všetku. Asi 1 dcl vody v nich nechajte. Zemiaky veľmi jemne pomačkajte.
Cestoviny uvarte tiež v osolenej vode.
Na panvicu dajte olej, orestujte na ňom na drobno pokrájanú cibuľu a slaninku. Keď už je cibuľa hotová pridajte trochu červenej papriky.
Usmaženú cibuľu so slaninou a olejom z panvice pridajte k pomačkaným zemiakom spolu s uvarenou cestovinou. Pridajte kyslú smotanu a jemne zamiešajte.
Nádobu na pečenie potrite maslom, aj po bokoch. Vložte do nej zamiešaný granatír a pečte v rúre na 200 stupňoch aspoň 20 minút.
HOTOVO!!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo